

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

VAC 200

VakuumierSystem *Premium*

VacuumingSystem *Premium*

D

Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Vakuumiergerät entschieden haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten.

Inhaltsverzeichnis

DAS GERÄT · DIE FUNKTIONEN

(1) **START/STOP/MAN SEAL Taste** - mit dieser Taste können Sie folgende Vorgänge ausführen:
- START - Gerät einschalten
- STOP - Gerät abschalten
- MAN SEAL - Start der Versieglung, unabhängig von der erreichten Vakuumstärke

(2) **ON/VACUUM/SEAL Anzeige** - zeigt an, in welchem Arbeitsgang sich das Gerät befindet
- Grün (ON) - das Gerät startet den Vakuumiervorgang
- Gelb (VACUUM) - das maximale Vakuum ist erreicht
- Rot (SEAL) - das Gerät versiegelt

(3) **Schlauchanschluss** - zum Anschließen des Verbindungsschlauches an Gläser, Behälter, Universaldeckel, Flaschenverschlüsse usw.

(4) **Manuelles Deckelventil** - durch Druck auf das Ventil öffnen Sie den Deckel, wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist

(5) **Deckel** - Sie können den Deckel öffnen und oben arretieren. Auf diese Weise lassen sich die Beutel vor dem Vakuumieren korrekt und einfach positionieren.

(6) **LOCK-Tasten** - sie arretieren den Deckel im geschlossenen Zustand. Nun können Sie vakuumieren. Das Öffnen erfolgt automatisch.

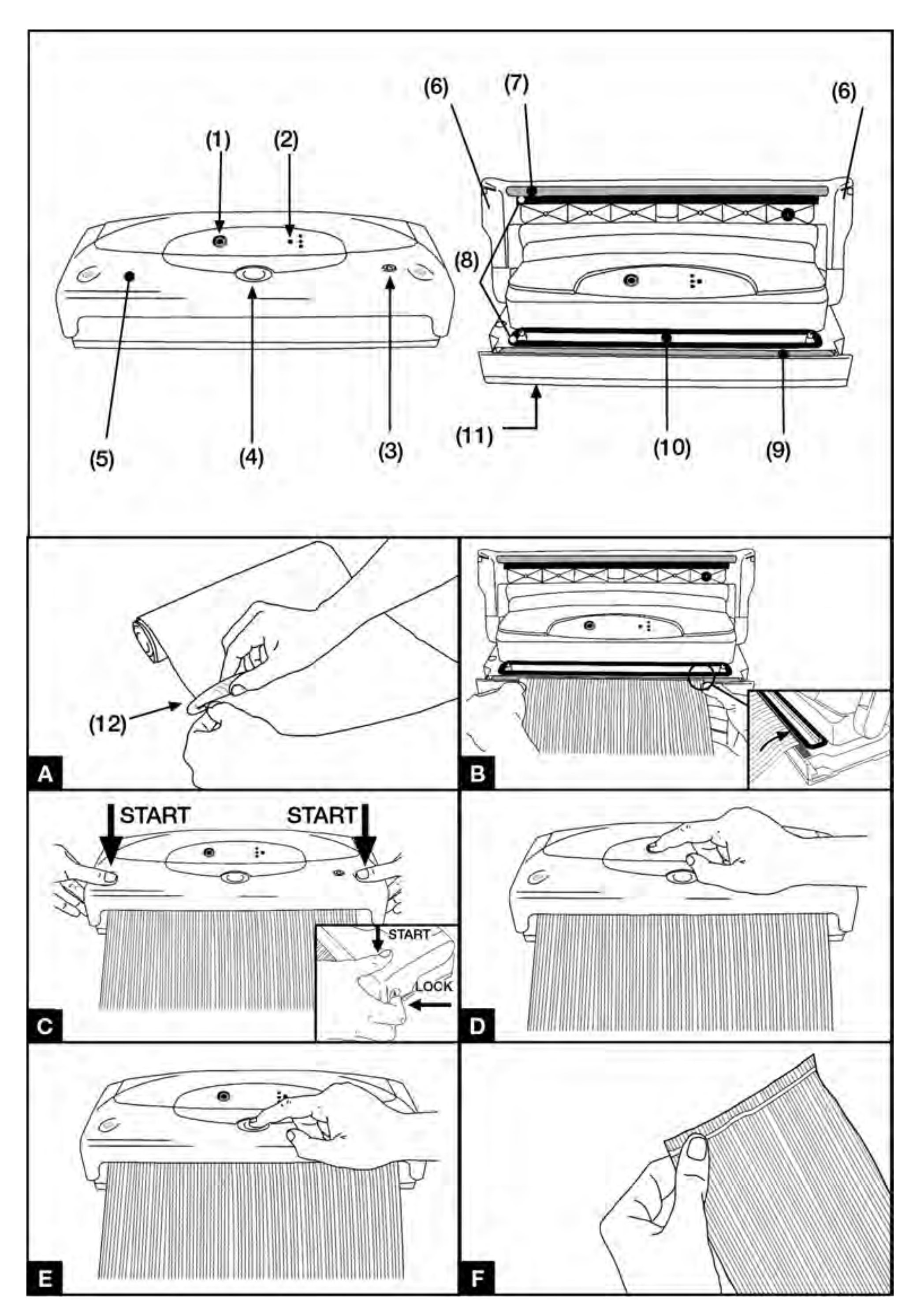
(7) **Versieglungsdichtungen** - sie pressen den Beutel auf den Versieglungsbalken

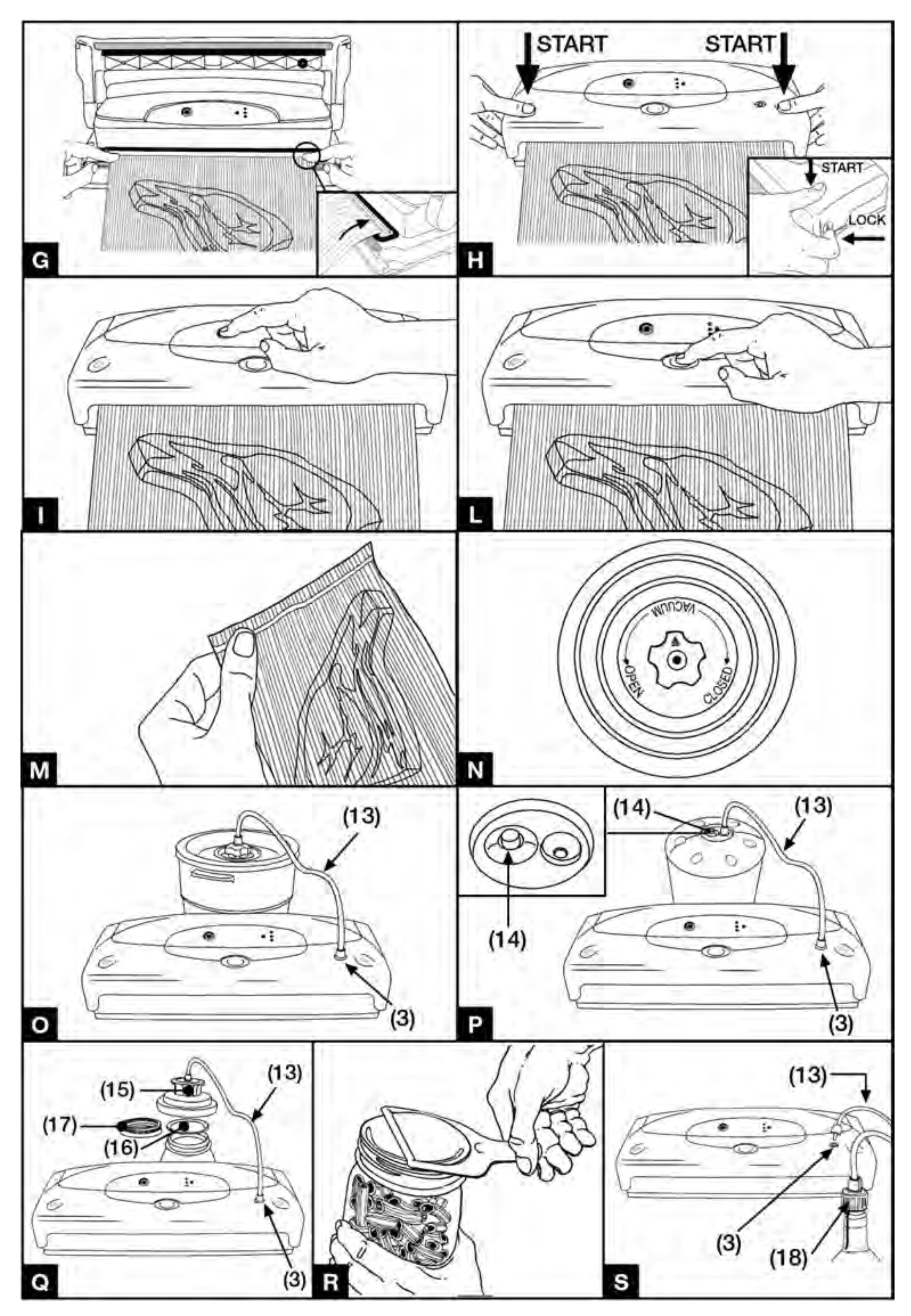
(8) **Dichtungen** - sie gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln und Behältern

(9) **Versieglungsbalken** - enthält einen Heizdraht, abgedeckt mit Teflon, der das Kleben-bleiben des Beutels beim Versiegeln verhindert

(10) **Vakuumkammer** - legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Flüssigkeiten aufzufangen

(11) **Rutschfeste Füße** - sorgen für stabilen Stand und verhindern das Wegrutschen des Geräts


(1)
(2)
(3)
(4)
(5)
(6)
(7)
(6)
(8)
(9)
(10)
(11)
(12)
A
B
START
START
START
LOCK
C
D
E
F


G
START
START
START
LOCK
H
I
L
M
VACUUM
OPEN
CLOSED
N
(13)
(3)
O
(14)
(13)
(14)
(3)
P
(15)
(13)
(17)
(16)
(3)
Q
R
(13)
(3)
(18)
S

SICHERHEIT BEIM GEBRAUCH

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.
- Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie das Gerät nach jedem Vakuumiervorgang **ca. 2 Minuten auskühlen**.
- Eine intensive Nutzung des Gerätes kann bei extremen Umgebungsbedingungen das automatische Schutzsystem des Gerätes auslösen. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist, bzw. das Schutzsystem wieder zurückgestellt wurde.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in die Vakuumkammer. Sollte Flüssigkeit in die Vakuumkammer eindringen, bitte mit einem Tuch entfernen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.

Achtung: Der Versieglungsbalken wird während der Benutzung heiß - Verbrennungsgefahr!

- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unsere Servicestelle durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

INBETRIEBNAHME

HINWEIS: Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten LOCK-Tasten auf.
Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.)

Vakuumieren mit Beuteln und Folienrollen

Stellen Sie das Gerät stets auf einen trockenen, stabilen und ebenen Untergrund. Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ist. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die der Spannung des Geräts entspricht (siehe technische Daten).
Die Beutel sind in zwei Breiten erhältlich: 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel.

a) Vakuumieren mit Beuteln
Klappen Sie den Deckel (5) komplett nach oben auf.
Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels der die Versieglungsnaht erhalten soll. Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und platzieren Sie das Beutelende in die Vakuumkammer (10) **(Abb. G)**.
Schließen Sie den Deckel (5). Pressen Sie zuerst mit Ihren Daumen auf beide Deckelseiten und drücken Sie anschließend die LOCK-Tasten (6) damit sie einrasten **(Abb. H)**.
Drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste (1) und das Gerät vakuumiert automatisch **(Abb. I)**. Warten Sie ab, bis die ON/VACUUM/SEAL Anzeige (2) erlischt.
Drücken Sie das manuelle Ventil (4) zum Öffnen des Deckels **(Abb. L)** und entfernen Sie den Beutel. Kontrollieren Sie die Versieglungsnaht. Sie können das Gerät zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch erneutes kurzes Drücken der START/STOP/MAN SEAL Taste (1) anhalten. Lassen Sie ggf. die LOCK-Tasten (6) ausrasten, indem Sie mit den beiden Handflächen auf die Seiten des Deckels (5) drücken.

b) Vakuumieren mit Rollen
Schneiden Sie die gewünschte Länge von der Rolle ab (gemäß **Abb. A** mit dem Folienmesser (12)). Versiegeln Sie nun eine offene Seite des Beutels wie folgt:
Öffnen Sie den Deckel (5), bis dieser einrastet. Legen Sie eine offene Seite des Beutels auf den Versieglungsbalken (9) mit der glatten Seite nach oben **(Abb. B)**.
ACHTUNG: Der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (10) **hineinreichen oder auf der Dichtung** (8) **aufliegen.**
Schließen Sie den Deckel (5). Pressen Sie zuerst mit Ihren Daumen auf beide Seiten des Deckels und drücken Sie anschließend die LOCK-Tasten (6) damit sie einrasten **(Abb. C)**. Drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste (1) um den Versieglungsvorgang auszuführen **(Abb. D)**. Warten Sie ab, bis die ON/VACUUM/SEAL Anzeige (2) erlischt. Drücken Sie das manuelle Ventil (4) zum Öffnen des Deckels **(Abb. E)**. Öffnen Sie den Deckel (5) und entfernen Sie den Beutel. Kontrollieren Sie die Versieglungsnaht. Eine korrekte Versieglungsnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen **(Abb. F)**.

Vakuumieren mit Behältern „Executive“ und mit Universaldeckeln
Die Behälter und Universaldeckel mit sternförmigem Knopf **(Abb. N)** vereinfachen das Vakuumieren, da der Verbindungsschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfs eingesetzt werden kann **(Abb. O)**. Die in den beiden Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen Universaldeckel verwenden Sie bei Konservierungsgläsern und temperatur-unempfindlichen Töpfen und Schalen.
ACHTUNG: Zu dünne Plastik- und Glasbehälter können unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen und sind deshalb ungeeignet für das Vakuumieren mit Universaldeckeln.
Füllen Sie den Behälter, lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand. Setzen Sie den Deckel auf den Behälterrand auf. Drehen Sie den Knopf in die „VACUUM“ Stellung **(Abb. N)**.
Stecken Sie den Vakuumierschlauch (13) mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts (3) und mit der anderen in den Knopf des Behälterdeckels (13) **(Abb. O)**. Arretieren Sie den Deckel (5) über die LOCK-Tasten (6) und drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste (1).

Das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab.
Entfernen Sie den Vakuumierschlauch vom Knopf des Behälters.
Drehen Sie den Knopf in die „CLOSED“ Stellung.

Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf „OPEN“. Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

Vakuumieren mit Behältern „Family“

Praktische Mehrzweck-Behälter für die Speisekammer und den Kühlschrank. Sie eignen sich für den häufigen Gebrauch bzw. zur Aufbewahrung von trockenen und zerbrechlichen Lebensmitteln wie Biscuits, Mehl, Kaffee und Reis. Sie sind nicht zum Einfrieren und für die Mikrowelle geeignet. Füllen Sie den Behälter, lassen Sie dabei mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand. Setzen Sie den Deckel auf den Behälterrand auf. Stecken Sie den Vakuumierschlauch mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts (3) und mit der anderen in den Knopf des Behälterdeckels (13) **(Abb. P)**. Arretieren Sie den Deckel (5) über die LOCK-Tasten (6) und drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste (1).
Das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab.
Entfernen Sie den Vakuumierschlauch vom Knopf des Behälterdeckels.
Drücken Sie zum Öffnen der Behälter den mittleren Knopf (14) **(Abb. P)**.

Vakuumieren mit Gläsern mit Metalldeckeln (Leifheit-Typ)

Wählen Sie je nach Behältergröße die passende Vakuumierkappe.
Füllen Sie das Glas und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand des Glases.
Stecken Sie den Vakuumierschlauch mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts (3) und mit der anderen in die Vakuumierkappe (15). Legen Sie die Vakuumierkappe direkt auf das Glas mit Deckel (16). Drücken Sie dann senkrecht auf die Kappe, um den korrekten Sitz der Kappe auf dem Deckel sicherzustellen **(Abb. Q)**. Arretieren Sie den Deckel (5) über die LOCK-Tasten (6) und drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste (1).
Das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab.
Stellen Sie sicher, dass die Vakuumierkappe gut sitzt, indem Sie sie gedrückt halten.
Trennen Sie den Vakuumierschlauch sowohl von der Vakuumierkappe als auch vom Gerät.
Lösen Sie die Vakuumierkappe vom Glas. Setzen Sie den Ring (17), der mit dem Glas geliefert wird, auf und schrauben Sie ihn fest **(Abb. Q)**.
Beim Öffnen eines vakuumierten Konservierungsglases mit Metalldeckel benutzen Sie den dazu bestimmten Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind).
Platzieren Sie den Deckelöffner wie in **Abb. R** dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metalldeckel. So ist der Deckel wieder zu verwenden.

Vakuumieren mit Flaschenverschluss

Mit dem Flaschenverschluss können bereits geöffnete Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder verschlossen werden. Durch das Vakuumieren oxydiert der Inhalt nicht zu schnell und die Qualität und der Geschmack werden länger bewahrt. Stecken Sie den Vakuumierschlauch mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts (3) und mit der anderen in den Flaschenverschluss (18) **(Abb. S)**. Drücken Sie den Verschluss fest in die Flasche.

Arretieren Sie den Deckel (5) über die LOCK-Tasten (6) und drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste (1). Das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab. Trennen Sie nun sofort den Vakuumierschlauch vom Flaschenverschluss und vom Gerät.Um das Vakuum wieder zu lösen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

Manuelles Versiegeln - Versieglungstaste MAN SEAL (1)
Mit der MAN SEAL Funktion besteht die Möglichkeit, manuell in den Vakuumiervorgang einzugreifen und den Beutel vorzeitig zu versiegeln. Dabei läuft die Pumpe weiter, bis die Versiegelung der Folie abgeschlossen ist. Dies gewährleistet, dass während des Vorgangs keine Luft mehr in den Beutel gelangt.
Drücken Sie - während die grüne Kontrolllampe leuchtet - die START/STOP/MAN SEAL (1) Taste und halten Sie diese gedrückt bis die rote Kontrolllampe (2) blinkt.
Wir empfehlen, die manuelle Versiegelung je nach Vakuumiergut frühzeitig zu starten. Zudem sollten bei empfindlichen und feuchten Lebensmitteln größere Beutel verwendet werden. Dies verhindert, dass das Vakuumiergut beeinträchtigt bzw. Flüssigkeit in die Pumpe gezogen wird. Sehr empfindliche Lebensmittel (wie z.B. Kekse, Tortenstücke, weiche Beeren) und Flüssigkeiten vakuumieren Sie am Besten in den speziellen MAGIC VAC® Vakuumierbehältern, die als Zubehör erhältlich sind.

REINIGUNG

ACHTUNG: Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts stets den Netzstecker.
Vor der Reinigung des Geräts oder des Zubehörs waschen Sie sich bitte sorgfältig Ihre Hände. Reinigen Sie die Geräteoberflächen vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die Geräteoberfläche. Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, schließen Sie das Gerät keinesfalls an das Stromnetz an, sondern kontaktieren Sie unsere Servicestelle.
Für die Reinigung des MAGIC VAC® Zubehörs (Behälter, Deckel, usw.) beachten Sie bitte die Anleitung des jeweiligen Zubehörteils.
Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten LOCK-Tasten auf.

TECHNISCHE DATEN

Absaugsystem mit Flüssigkeitenschutzbecken, ausgestattet mit Rotationskolbenabsaugpumpe, schmierungsfrei. Das Gehäuse ist aus antistatischem ABS-Kunstharz erster Qualität hergestellt.
Absaugung automatisch
Schweißen automatisch/manuell
Ansaugleistung rund 10 l/Min.
Pumpenvakuum 60 cm/Hg / - 0,8 bar (ca.)
Spannung 230 V~ 50 Hz · 300 W
Abmessungen 39 (L) x 14 (T) x 10 (H) cm
Gewicht 3,2 kg

RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

Das Gerät funktioniert nicht
- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
- Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.

Das Gerät versiegelt die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht
- Kontrollieren Sie, ob die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: **„Vakuumieren mit Beuteln und Folienrollen“**.

Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her
- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Versieglungsbalken, die Versieglungsdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.

Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt
- Sollte der Versieglungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Versieglungsbalken einige Minuten lang abkühlen.
- Dieses Gerät wird gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften gefertigt. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln
- Undichte Stellen an der Versieglungsnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Versieglungsbalken und versiegeln Sie erneut.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Das Gerät stellt in Behältern kein Vakuum her
- Stecken Sie den Vakuumierschlauch mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts und mit der anderen in den Knopf des Behälterdeckels.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei.
- Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen, und zwar im Kühlschrank.
- Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

Die Behälter „Executive“ oder die Universaldeckel verlieren ihr Vakuum
- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels und des Universaldeckels nach dem Vakuumieren auf „CLOSED“ gedreht wurde.
- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters oder des Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Schauen Sie nach, ob der Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.
- Deckel von Konservierungs-Gläsern müssen hin und wieder ersetzt werden. Entsorgen Sie den unbrauchbaren Deckel.
- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels auf „VACUUM“ steht, bevor Sie mit dem Behälter vakuumieren und ob er nach dem Vakuumieren auf „CLOSED“ gedreht wurde.
- Schauen Sie nach, ob der Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

Die Behälter „Family“ verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters in der Verschließzone defekt ist.
- Untersuchen Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung unter dem Knopf “PUSH” des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.
- Deckel und Konservierungs-Gläser dürfen keine Risse aufweisen und deren Gummidichtung darf keine Brüche oder Risse haben. Deckel von Konservierungs-Gläsern müssen hin und wieder ersetzt werden.
- Schauen Sie nach, ob die Dichtung unter dem mittleren Knopf des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.

VAKUUMIEREN - GENERELLE INFORMATIONEN

Die Vorteile des Vakuumierens

Das Vakuumieren wird die Art und Weise revolutionieren, in der Sie bisher Lebensmittel gekauft und aufbewahrt haben. Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft), wird **deren Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert**. Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren**.

Lebensmittel, die Sie auf dem bäuerlichen Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in großen Mengen**. Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmittel wie z.B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln oder Behältern guten Geschmack und frische Qualität und Aussehen behalten und im Kühlschrank weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden und sie werden ihren Geschmack und die ursprüngliche Frische beibehalten. Trockene Lebensmittel, wie etwa Kaffee, Reis, Mehl oder Dörrobst lassen sich frisch und bedeutend länger aufbewahren, wenn Sie sie mit Ihrem Gerät vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.

Die Originalqualität der Lebensmittel soll so hoch wie nur möglich sein, sei es hinsichtlich Frische als auch Hygiene der Umgebung, in der sie abgepackt werden. Es gibt in der Tat keine Aufbewahrungsmethoden, die ein schlechtes Produkt in ein gutes umwandeln können.

Halten Sie Ihr Vakuumiergerät, Beutel und Behälter immer einsatzbereit und Sie werden bald die vielen Vorteile und den einfachen Gebrauch schätzen, wenn es darum geht, die Qualität der Lebensmittel beizubehalten.
Beachten Sie die Tabelle der **„Aufbewahrungszeiten“** um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, die Hygiene und den Nahrungswert zu verändern.

Aufbewahrungszeiten	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck		Aufbewahrungszeit vakuumiert	
Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)				
Rotes Fleisch	3-4	Tage	8-9	Tage
Weißes Fleisch	2-3	Tage	6-9	Tage
Ganze Fische	1-3	Tage	4-5	Tage
Wild	2-3	Tage	5-7	Tage
Wurstwaren	7-15	Tage	25-40	Tage
Geschnittene Wurstwaren	4-6	Tage	20-25	Tage
Weichkäse	5-7	Tage	14-20	Tage
Hart- und Halbhartkäse	15-20	Tage	25-60	Tage
Gemüse	1-3	Tage	7-10	Tage
Früchte	5-7	Tage	14-20	Tage
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)				
Gemüsepüree und -suppen	2-3	Tage	8-10	Tage
Teigwaren und Risotto	2-3	Tage	6-8	Tage
Siedefleisch und Braten	3-5	Tage	10-15	Tage
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2-3	Tage	6-8	Tage
Öl zum Frittieren	10-15	Tage	25-40	Tage
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °C)				
Fleisch	4-6	Monate	15-20	Monate
Fisch	3-4	Monate	10-12	Monate
Gemüse	8-10	Monate	18-24	Monate
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25 ± 2 °C)				
Brot	1-2	Tage	6-8	Tage
Verpackte Biskuits	4-6	Monate	12	Monate
Teigwaren	5-6	Monate	12	Monate
Reis	5-6	Monate	12	Monate
Mehl	4-5	Monate	12	Monate
Dörrobst	3-4	Monate	12	Monate
Gemahlener Kaffee	2-3	Monate	12	Monate
Tee in Pulver	5-6	Monate	12	Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1-2	Monate	12	Monate
Pulvermilch	1-2	Monate	12	Monate

Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig. Sie beziehen sich ausschließlich auf die Verwendung von Originalzubehör (Beutel, Rollen, Behälter und Verschlüsse).
Für die Verwendung von Zubehör anderer Marken können keine Aussagen zur generellen Eignung oder zur Haltbarkeit der damit vakuumierten Lebensmittel gemacht werden. Auch kann in diesem Fall keine Haftung übernommen werden.
ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d.h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.

Was ist Vakuumieren?
Das Verderben von Lebensmitteln kann viele Ursachen haben: Chemische Reaktionen in ihnen gegenüber Luft und Temperatur, durch Feuchtigkeit oder die Tätigkeit von Enzymen (Fermente), durch das Wachstum von Mikroorganismen oder Verunreinigung durch Insekten.
Vakuumieren reduziert den absoluten Druck der Luft in der Verpackung; dabei wird der Sauerstoff entzogen und die volatilen Zusammensetzungen eliminiert. Der Sauerstoff in der Luft verursacht das Verderben vor allem durch den Prozess der Oxydation, die den Nährwert, das Aussehen, das Aroma und die gesamte Qualität angreift. Die Anwesenheit von Luft fördert das Wachstum von Mikroorganismen und führt zu Gefrierbrand, der auf tiefgefrorenen Lebensmitteln entsteht.
Obwohl das Vakuumieren die Lebensdauer vieler frischer Lebensmittel durch Reduktion der Oxydation und Verhinderung der Mikroben-Proliferation (Bakterien und Schimmel) verlängert, enthalten die meisten Lebensmittel doch noch genug Feuchtigkeit, um das Wachstum von Mikroorganismen zu erlauben, die mit wenig oder ohne Luft wachsen können. Hier hilft nur die Lagerung bei niedrigen Temperaturen um das Verderben zu verhindern.
Die Mikroorganismen, wie Schimmel, Hefe und Bakterien sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter gewissen Bedingungen.
Schimmelpilze gedeihen nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei Abwesenheit von Feuchtigkeit. Hefepilze verlangen für das Wachstum Feuchtigkeit, Zucker und eine gemäßigte Temperatur, gedeihen aber mit oder ohne Luft. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig. Bakterien können sich je nach ihrer Beschaffenheit mit oder ohne Luft entwickeln.
Clostridium Botulinum heißt ein sehr gefährlicher Bakterientyp, der in Lebensmitteln ohne Säureanteil, in sauerstoffarmer Umgebung und bei Temperaturen über 4 °C während längerer Zeit wachsen kann.
Anfällig auf Botulinum-Bakterien sind Lebensmittel mit geringem Säureanteil (wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Eier, Pilze, Gemüse) und Lebensmittel mit mittlerem Säureanteil wie sozusagen alle Gemüse und viele Früchte (reife Tomaten, Zwiebeln, roter Peperoncino, Feigen und Gurken). Um die Verunreinigung durch diese pathogenen Wirkstoffe zu verhindern, muss bei absoluter Hygiene gearbeitet werden und zur Vorbeugung gegen eine gefährliche Proliferation in den gelagerten Lebensmitteln sollten sie für kurze Lagerung in den Kühlschrank, für längere Lagerung aber in den Tiefkühler. Nach dem Auftauen oder Erhitzen sollten Sie sie rasch konsumieren.

ACHTUNG: Lebensmittel die vakuumiert waren, erhitzt wurden, die noch immer vakuumiert dann in Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich in ein paar Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.

Einige Enzyme (Fermente) kommen in Lebensmitteln vor und verursachen die Steigerung von Veränderungen von deren Farbe und Beschaffenheit, sowie von deren Geschmack und ihrer Reifung. Dafür verantwortlich sind die Aufbewahrungszeit, die Temperatur und ganz besonders die Anwesenheit von Luft. Um die Aktivität von Enzymen zu stoppen, sollten Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert werden, oder notfalls einer kurzen Erhitzung im Mikrowellenofen oder durch Dämpfen unterzogen werden. Lebensmittel mit einem hohen Anteil von Säure (wie z.B. die meisten Früchte) müssen nicht blanchiert werden. Die Abwesenheit von Luft durch Vakuum verlangsamt oder verhindert auf jeden Fall die Wirkung dieser Enzyme.
Insekten-Larven sind häufig auf wasserarmen oder getrockneten Lebensmitteln anzutreffen. Ohne Vakuumierung und/oder Tiefkühlung können sie während der Lagerung ausschlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Auch manche Getreideprodukte und Mehlsorten können Larven enthalten. Das Vakuumieren verhindert das Schlüpfen von Käferlarven und anderen Insekten.

Verwendung von MAGIC VAC® Beuteln

Vakuumieren für den Tiefkühler
Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Das Vakuumiergerät hilft Ihnen bei sorgfältiger Lagerung die Frische der Lebensmittel zu erhalten. Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorfrosten. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrostet haben, vakuumieren Sie sie in einem MAGIC VAC® Beutel und lagern sie für längere Zeit im Tiefkühler um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten. Um Suppen, Ragouts oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorfrosten Sie sie in einer Backform oder einer temperatur-unempfindlichen Schale.
Wenn die Gerichte dann ganz gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Behältern, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie bald wieder in Ihrem Tiefkühler.
Frische Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen), aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen. Wenn die Lebensmittel nicht vorgefroren werden, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen. Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, die Portion auf ein Papiertuch zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück.
Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlaubt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Portionen. Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

Vakuumieren für den Kühlschrank
Jetzt können Sie Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

Vakuumieren für die Speisekammer
Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann ein Vakuumieren Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von Lebensmitteln in Beuteln
Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Brot und Fladen sollte man in der Raumtemperatur lassen und Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heißen Wasserbad, bis sie vollständig heiß sind. Beim Auftauen in der Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen konsumieren Sie die Lebensmittel bald. Reste nicht wieder einfrieren.

Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln
Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuum-Packungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln erhalten.
Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tipps für das Vakuumieren...

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um beim Vakuumieren von sehr feuchten Lebensmitteln ein Einsaugen von Flüssigkeiten zu verhindern (z.B. bei Fleisch oder blanchiertem Gemüse) können Sie diese zusätzlich in Frischhaltefolie wickeln oder ein Küchenkrepp im Beutel vor der offenen Kante platzieren, damit dieses austretende Flüssigkeit aufsaugen kann.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Camping-Vorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

Verwendung von MAGIC VAC® Behältern

ACHTUNG: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

Tiefkühlen in Behältern

Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur MAGIC VAC®.
Zum Tiefgefrieren von Gefäßen benutzen Sie nur temperatur-unempfindliche Gefäße, die für den Tiefkühler geeignet sind.

Vorbereitung von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern

Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem richtig für Dinge, die häufig benötigt werden. Trockene Lebensmittel wie etwa Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Zucker, Kartoffel-Chips, Brezeln oder Gebäck und Tierfutter werden Beschaffenheit, Frische und Geschmack bis zuletzt bewahren.
Salate, Gemüse und Kräuter können für die kommende Woche gereinigt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie ein entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälters.

ACHTUNG: Flüssigkeiten sollen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten schäumen beim Vakuumieren (es steigen Bläschen auf) und sie können dabei über den Rand des Behälters treten.

Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden. Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen.
Zum Frittieren verwendetes Öl kann gefiltert, abgekühlt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl mindestens noch einmal verwenden, da es in einer luftfreien und kühlen Umgebung gelagert wurde und seine Eigenschaften beibehalten hat. Die Artikel der Speisekammer wie Mehl, Reis, Mixturen für Gebäck und Pfannkuchen bleiben vakuumiert länger frisch. Nüsse und Gewürze behalten ihr Aroma bei und werden nicht ranzig.

Marinieren in Behältern

Verwenden Sie dazu die quadratischen MAGIC VAC® Executive Behälter.
Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, perforieren Sie leicht die Oberfläche der Stücke, legen sie in einen MAGIC VAC® Executive Behälter und bedecken sie mit der Marinade Ihrer Wahl. Vakuumieren Sie den Behälter und stellen Sie ihn für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank. Die Marinade wird so intensiv einwirken wie sonst nach einer Nacht Lagerung!

Tipps für Konservierungs-Gefäße
Benutzen Sie nur geprüfte und fehlerfreie Konservierungs-Deckel. Um ein gutes Vakuum herzustellen und zu halten müssen die Dichtungen der Deckel in perfektem Zustand sein.
Für eine ordnungsgemäße Wartung der Deckel legen Sie sie während 3 Minuten in kochendes Wasser und verreiben Sie einen Tropfen Öl auf der Dichtung. Dies wird den Dichtungen des Deckels ihre Elastizität wiedergeben.

Wichtige Hinweise
Die folgende Auflistung enthält einige Regeln, die Ihnen zur verbesserten Sicherheit und optimalen Lagerung Ihrer Lebensmittel verhelfen.

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschranktemperatur konstant. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuumieren und zum Tiefkühlen wie beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb dem auf der Produktoriginal-verpackung aufgeführten Verfalldatum konsumiert werden.
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z.B. einem Vakuum) befinden.
- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auf, es sei denn, es handle sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte, usw.).
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Das Vakuumieren wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.
- Gemüsesorten wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
- **Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschließlich Original-MAGIC VAC® Beutel, Behälter und Zubehör.**

MAGIC VAC® ZUBEHÖR



hochwertige Beutel und
Rollen, wiederverwendbar



Behälter für Mikrowelle,
Kühl- und Gefrierschrank



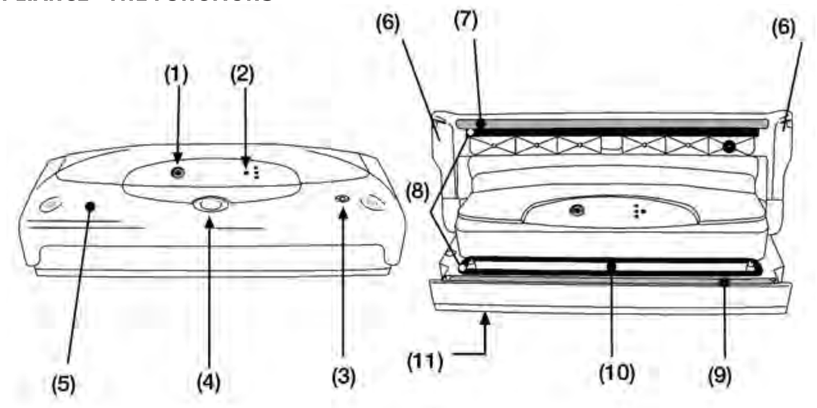
Universal Deckel und
Flaschenverschlüsse

(GB) Instruction manual

We are very pleased that you have chosen this high-quality Vacuum Sealing System and thank you for your confidence. We are sure that you will be pleased with its convenient operation and diversity. To ensure that you will be able to enjoy using your appliance for a long time, please read and observe the following notes carefully.

Contents

THE APPLIANCE · THE FUNCTIONS



(1) **START/STOP/MAN SEAL button** - this button enables you to carry out the following procedures:
- START - switch on the appliance
- STOP - turn off the appliance
- MAN SEAL - for a start of the sealing, independent of the vacuuming force reached

(2) **ON/VACUUM/SEAL indicator** - shows the current mode status of the appliance
- Green (ON) - the appliance starts the vacuum sealing procedure
- Yellow (VACUUM) - maximum vacuuming force is reached
- Red (SEAL) - the appliance seals

(3) **Hose port** - for joining the connection hose to jars, containers, universal lids, bottle caps etc.

(4) **Manual cover valve** - by applying pressure to the valve the cover is opened when the vacuum sealing procedure is finished

(5) **Cover** - the cover can be opened and locked in place above. In this way the bags may be positioned simply and correctly before vacuum sealing.

(6) **LOCK-buttons** - these lock the cover securely in place. Now the vacuum sealing process can begin. The appliance opens automatically.

(7) **Sealing gaskets** - press the bag onto the sealing bar

(8) **Airtight gaskets** - ensure the maintenance of the vacuum inside the chamber and the vacuum sealing of plastic bags and containers

(9) **Sealing bar** - contains a heating wire, covered with Teflon, which prevents plastic bags sticking during the process

(10) **Vacuum chamber** - for vacuum sealing place the open side of the plastic bag in the vacuum chamber for air extraction and absorption of any fluids present

(11) **Skid-proof feet** - ensure stability and prevent the appliance from skidding

SAFETY IN USE

- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Unplug the appliance for ensuring switch-off.
- The appliance is not suitable for continuous operation. Allow the appliance to **cool down for about 2 minutes** after every vacuum sealing process.
- Do not operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
- Prevent suction of liquids into the vacuum chamber. In the event liquids enter the vacuum chamber, please remove them with a towel.
- Never immerse the appliance in water and do not allow steam or water to infiltrate. The appliance must not be cleaned with a steam jet cleaning device.

Caution: The sealing bar becomes hot in use - Mind the hazard of burns!

- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs must be conducted by authorised specialist shops only. Improper repairs may pose considerable dangers to the user.
- This appliance is intended for normal household use only and not for commercial use.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

OPERATION

NOTE: Do not store the appliance with LOCK-buttons engaged.
Clean your appliance and all equipment to come into contact with food (containers, lids, jars etc.) carefully before each time of use.

Vacuum sealing with plastic bags and rolls

Always place the appliance on a dry, stable and level base. Please provide for sufficient space in front of the appliance to place the bags with the food to be vacuum-sealed.
Connect the mains plug to a socket corresponding to the voltage the appliance is designed for (see technical data). The bags are available in two widths: 20 cm and 30 cm. Opt for the bag size suitable to accommodate your food to be preserved. Make sure that the bag is at least 8 cm longer than the food to be vacuum-sealed.

a) Vacuum sealing with bags

Open the cover (5) completely. Put the food into the bag, however without creating wrinkles or straining the surface of the bag. Remove any liquids and particles from the area of the bag's inner surface where the sealing seam is meant to be. Put the bag with its contents in front of the appliance and place the bag's open edge into the vacuum chamber (10) **(fig. G)**. Shut the cover (5). First press down on both sides of the cover with your thumbs and then press the LOCK-buttons (6) so that they lock in place **(fig. H)**. Press the START/STOP/MAN SEAL button (1) and the appliance starts to vacuum-seal automatically **(fig. I)**. Wait until the ON/VACUUM/SEAL indicator (2) goes off. Press the manual valve (4) to open the cover **(fig. L)** and remove the bag. Check the sealing seam. The appliance can be stopped at any time by briefly pressing the START/STOP/MAN SEAL button again (1). If required let the LOCK-buttons (6) disengage by pressing down on the sides of the cover (5) with both hands.

b) Vacuum sealing with rolls
Cut off the required length of roll (see **fig. A** with cutting device 12). Now seal one open side of the bag as follows:
Open the cover (5), until this locks in place. Place one open side of the bag on to the sealing bar (9) with the plain side up **(fig. B)**.
ATTENTION: The bag must not reach into the vacuum chamber (10) **or overlie the gasket** (8)**.**
Shut the cover (5). First press down on both sides of the cover with your thumbs and then press the LOCK buttons (6) so that they snap in place **(fig. C)**. Press the START/STOP/MAN SEAL button (1) to carry out the vacuum sealing process **(fig. D)**. Wait until the ON/VACUUM/SEAL indicator goes off (2). Press the manual valve (4) to open the cover **(fig. E)**. Open the cover (5) and remove the bag. Check the sealing seam. A correct sealing seam should be a smooth, straight seam without wrinkles and the seam should no longer show any design of the lower layer **(fig. F)**

Vacuum sealing with "Executive" containers and universal lids
The containers and universal lids with the star-shaped knob **(fig. N)** make the vacuum sealing process easier as they allow the connection hose to be inserted directly into the middle hole of the knob **(fig. O)**. Use the universal lids (available with a diameter of 100 mm and 125 mm) for preserving jars and temperature resistant pots and bowls.
ATTENTION: Vacuuming pressure may cause very thin plastic and glass containers to implode and cause injury. These are therefore not suitable for vacuum sealing with universal lids.
Fill the container leaving at least 3 cm gap from the upper rim. Place the lid on the rim of the container. Turn the knob to "VACUUM" **(fig. N)**. Put one end of the connection hose (13) into the hose port of the appliance (3) and the other end into the knob of the cover of the container (13) **(fig. O)**. Snap the cover in place (5) with the LOCK-buttons (6) and press the START/STOP/MAN SEAL button (1). The appliance carries out the vacuum sealing procedure automatically and switches off at the end of the process. Remove the connection hose from the knob of the container. Turn the knob to "CLOSED". To open the container turn the knob to "OPEN". The sound of air rushing back should be heard. This sound shows that the contents have been stored in a vacuum.

Vacuum sealing with "Family" containers
Convenient multi-purpose containers for perfect storage in pantries and refrigerators. They are perfect for frequent use, e.g. for storing dry and fragile food, such as biscuits, flour, coffee or rice. **They are not suitable for freezing or for use in microwaves.** Fill the containers, leaving at least 3 cm of space to the upper rim. Place the lid on the rim of the container. Put one end of the connection hose into the hose port of the appliance (3) and the other end into the knob of the cover of the container (13) **(fig. P)**.
Snap the cover in place (5) using the LOCK-buttons (6) and press the START/STOP/MAN SEAL button (1). The appliance carries out the vacuum sealing procedure automatically and switches off at the end of the process. Remove the connection hose from the knob of the lid.
To open the container press the middle knob (14) **(fig. P)**.

Vacuum sealing of jars with metal lids (Leifheit-type)
Select an appropriate vacuuming cap to fit the size of the jar. Fill the jar and leave at least 3 cm of space to the upper rim of the jar. Put one end of the connection hose into the hose port of the appliance (3) and the other end into the vacuuming cap (15). Put the vacuuming cap directly on the jar with the lid (16). Then vertically press down the cap in order to ensure the cap is correctly fitted on the lid **(fig. Q)**. Snap the cover in place (5) using the LOCK-buttons (6) and press the START/STOP/MAN SEAL button (1). The appliance carries out the vacuum sealing procedure automatically and switches off at the end of the process. Please ensure that the vacuuming cap

fits well by keeping it pressed down. Remove the connection hose from the cap and from the appliance as well. Undo the vacuuming cap from the jar. Put the ring on (17) - which came with the jar - and screw it tight **(fig. Q)**. To open a vacuum-sealed jar with metal lid you should use the specific lid opener (observe that the inscriptions show to the top). Place the lid opener as shown in **fig. R**. Use the lid opener carefully until the vacuum is released completely. Then remove the metal lid. The lid can now be reused.

Vacuum sealing with bottle caps
With the bottle cap you can reclose any open wine or beverage bottle with non-carbonated contents. Vacuum sealing provides for a slowed down oxidation of the beverage and this is why its quality and taste are preserved longer. Put one end of the connection hose into the hose port of the appliance (3) and the other end into the bottle cap (18) **(fig. S)**. Press the bottle cap firmly into the bottle. Snap the cover in place (5) using the LOCK-buttons (6) and press the START/STOP/MAN SEAL button (1). The appliance carries out the vacuum sealing procedure automatically and switches off at the end of the process.Immediately remove the connection hose from the bottle cap and from the appliance. To release the vacuum, just pull the cap slowly from the bottle. The sound of air rushing back into the bottle can be heard.

Manual sealing - MAN SEAL button (1)
By means of the MAN SEAL button it is possible to interrupt the vacuuming process manually and to seal the bag early. The pump continues operating until the sealing has been finished. This ensures that no air gets into the bag again during this process.
Press the START/STOP/MAN SEAL (1) button – while the green pilot lamp is glowing – and keep it pressed until the red pilot lamp (2) starts blinking.
We recommend starting the manual sealing early, depending on the food. Furthermore, please use larger bags for sensitive and damp food. Thus, the food is not impacted and liquid is not sucked into the pump.
It is best to vacuum very sensitive food (like e. g. biscuits, pie pieces, soft berries) and liquids in the special MAGIC VAC® vacuum containers available as accessories.

CLEANING

ATTENTION: Before cleaning this appliance always pull the mains plug first.
Prior to cleaning the appliance or equipment please wash your hands carefully.
Clean the surface of the appliance with a moist cloth and mild detergent (no abrasive cleaners or solvents) before and after each use. Should any liquid get into the appliance, under no circumstances connect the appliance to the mains plug, but contact your service point. For cleaning the MAGIC VAC® equipment (containers, lids, etc.) please refer to the respective manual.

Do not store the appliance with LOCK-buttons engaged.

TECHNICAL DATA

Suction system with safety liquid-collecting tray, equipped with a lubrication-free piston-driven rotary depressor. Casing made of antistatic ABS synthetic resin of first quality.
automatic suction
automatic and manual sealing
pump air flow rate: 10 l/min (approx.)
pump vacuum level: 60 cm/Hg / - 0.8 bar (approx.)

voltage/wattage: 230 V~ 50 Hz · 300 W
dimensions : L x D x H: 39 cm x 14 cm x 10 cm
weight: 3.2 kg

TROUBLESHOOTING

Appliance not working
- Check the correct fitting of the wall plug. Check the socket by plugging in another appliance.
- In case of overheating the appliance switches-off automatically. In this case let it cool down for 15 minutes.
- Check whether cable or plug show damage. If yes - do not operate the appliance!

The appliance does not seal the first edge of the cut-off plastic bag
- Check whether the cut side of the bag was positioned correctly (according to paragraph **„Vacuum sealing with plastic bags and rolls“**).

Appliance does not create a complete vacuum inside the plastic bag
- For a correct sealing process the open end of the bag must completely extend into the vacuum chamber.
- Check the sealing bar as well as the sealing gaskets for dirt. Clean them and put them back into the correct position.
- Check the plastic bag for holes.

The appliance does not seal the bag correctly
- Should the sealing bar get too hot and the bag melt, open the cover and let the sealing bar cool down for a few minutes.
- This appliance is produced in compliance with current safety standards. In the event of overheating, the appliance gets switched-off automatically. Leave it to cool down for 15 minutes before starting the vacuum sealing procedure again.

Bag loses its vacuum after sealing
- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the sealing seam. Reopen the bag, clean the upper part of the bag inside as well as the sealing bar. Then seal again.
- Check the bag for damage or holes. Padding out sharp edges of the contents using kitchen paper is recommended.

Appliance does not create a complete vacuum inside the container
- Reposition one end of the connection hose into the hose port of the appliance and the other end into the knob of the container’s lid.
- Do not fill the container completely but leave a space above of at least 3 cm.
- Remember that liquids must be allowed to cool (in the fridge to be sure) before being vacuum-sealed.
- Check if the upper rim of the container or jar as well as the seal of the universal lid is undamaged and clean. Clean the rim and the lid with a tepid moist cloth and start the vacuum sealing process again.
- Ensure that the seals of the lids on the container or universal lids fit correctly and are undamaged.

„Executive“ containers or universal lids lose their vacuum
- Check whether the arrow on the knob of the lid of the container and universal lid were turned to “CLOSED” after the vacuum sealing process.
- Check whether the rim of the container/jar and the seal of the universal lid are undamaged and clean. Clean them with a moist cloth and start vacuum sealing anew.

- Check the right fitting and intactness of all seals in the lids of containers and universal lids. Make sure that the ring below the knob of the lid of the container/the universal lid fits exactly.
- From time to time lids of preserving jars must be replaced. Dispose of unusable lids.
- Check to see if the arrow on the knob of the lid of the container is set at “VACUUM” before starting vacuum sealing and turned to “CLOSED” afterwards.
- Look to see if the ring under the knob of the lid of the container or universal lid is positioned correctly and fits exactly.

„Family“ containers lose their vacuum
- Check whether the rim of the container in the wear area is faulty.
- See if the seals in the lid of the container fit correctly and are undamaged.
- Check if the seal below the “PUSH” knob of the lid of the container is correctly positioned and fits exactly.
- Lids and preserving jars must not show fissures and also their rubber seals must not have any cracks or tears. From time to time the lids of preserving jars must be replaced.
- Check to see if the seal below the middle knob of the lid of the container is correctly positioned and fits exactly.

VACUUM SEALING - GENERAL INFORMATION

Advantages of vacuum sealing

Vacuum sealing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i.e. without air), the **shelf-life** of foods is **greatly extended**, whether it is kept in the pantry, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum sealing keeps your food fresher and more flavourful **for longer**.
Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, **even in large quantities**. Food bought already vacuum-sealed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, without problems of moisture and mould, if it is vacuum-sealed after use in MAGIC VAC® bags and containers. Meat, fish and vegetables can be frozen without the risk of frost burns and will keep their freshness and quality. Foodstuffs like coffee, rice, flour and dried fruit will last much longer if they are vacuum-sealed with your vacuum sealer. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.
The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum-seal it. There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.
Always keep your vacuum sealer, bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use when it comes to preserving the quality of food. Consult the **„storage times“** chart to see how vacuum sealing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance, hygiene and nutritional value.

Storage Times	Storage time under atmospheric pressure		Storage time when vacuum-sealed	
Cooled food (5 ± 2 °C)				
red meat	3-4	days	8-9	days
white meat	2-3	days	6-9	days
fish, whole	1-3	days	4-5	days
game	2-3	days	5-7	days
sausages	7-15	days	25-40	days
sliced sausage	4-6	days	20-25	days
soft cheese	5-7	days	14-20	days
hard and semi-hard cheese	15-20	days	25-60	days
vegetables	1-3	days	7-10	days
fruit	5-7	days	14-20	days
Cooked and cooled food (5 ± 2 °C)				
vegetable puree or soup	2-3	days	8-10	days
pasta and risotto	2-3	days	6-8	days
cooked and roast meats	3-5	days	10-15	days
filled cakes (with cream and fruit)	2-3	days	6-8	days
deep-frying oil	10-15	days	25-40	days
Frozen food (-18 ± 2 °C)				
meat	4-6	months	15-20	months
fish	3-4	months	10-12	months
vegetables	8-10	months	18-24	months
Food at room temperature (25 ± 2 °C)				
bread	1-2	days	6-8	days
packed biscuits	4-6	months	12	months
pasta	5-6	months	12	months
rice	5-6	months	12	months
flour	4-5	months	12	months
dried fruit	3-4	months	12	months
ground coffee	2-3	months	12	months
powdered tea	5-6	months	12	months
freeze-dried products	1-2	months	12	months
powder milk	1-2	months	12	months

These are indicative values which depend on the quality of the packaging and the original quality of the food. They solely refer to the use of original accessories (bags, rolls, containers and caps).

For the use of other brands' accessories we can neither make a statement regarding their general suitability nor regarding the storage life of food vacuum-sealed with them. No liability will be assumed in this case.
IMPORTANT: Keep perishable foods in the freezer or fridge.
Vacuum sealing extends the life of food, but does not turn it into a „preserve", i.e. a product stable at room temperature.

What is vacuum sealing?
The deterioration of food is caused by chemical reactions that occur in food which is exposed to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of micro-organisms or contamination by insects. Vacuum sealing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most micro-organisms and causes the frost burns which occur on frozen food.
Vacuum sealing extends the shelf life of many fresh foods, by reducing oxidation and preventing the proliferation of microbes (bacteria and mould). However, many fresh foods contain sufficient moisture to encourage the growth of micro-organisms that can grow with or without air.
To prevent the deterioration of such foods, they must be preserved at low temperatures.

Micro-organisms like mould, yeast and bacteria are present everywhere, but they can cause problems only in certain conditions. For example, mould will not grow in environments with a low oxygen content, or in the absence of moisture or humidity. To grow, yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature, but it can grow in the presence or absence of air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing blocks it completely. Bacteria can multiply with or without air, depending on their type.
Clostridium Botulinum is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are without oxygen and are exposed to temperatures in excess of 4 °C for long periods of time.

Foodstuffs vulnerable to attack by Clostridium Botulinum are those with low acidity (like red meat, poultry, fish, seafood, olives in brine, eggs, mushrooms and vegetables) and medium acidity foods like virtually all vegetables and many fruits (ripe tomatoes, onions, red pepper, figs and cucumbers). To prevent contamination by this bacterium, it is essential to observe the basic rules of hygiene and, to prevent its harmful proliferation in preserved foods, they must be refrigerated for short periods and/or frozen for long-life preservation. However, such foods must be eaten immediately after heating.

IMPORTANT: You must consume immediately any food which has been heated while still sealed in MAGIC VAC® bags. Leaving the food to cool slowly at room temperature in the sealed vacuum bag may cause several harmful micro-organisms to multiply, in just a few hours, to values that are health-threatening.

Several enzymes found in foods cause increasingly noticeable changes in colour, structure and flavour; such changes depend on the preservation time, temperature and, above all, the presence of air. To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched briefly using steam or a microwave oven. Food which contains a high percentage of acidity, like most fruits, do not require blanching. The absence of air created by the vacuum will in any case slow down or prevent the action of these enzymes.
Insect larvae are frequently found in many low water content or dried foods which have not been vacuum-sealed or frozen, and they can develop during preservation and thus contaminate the food. Some products like flour and grain might contain larvae, but using vacuum sealing will stop them developing into insects.

Using MAGIC VAC® bags

Vacuum sealing for the freezer
First of all, use the freshest possible food. Your vacuum sealer will allow you to retain all the freshness of the food if it is properly preserved. Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum sealing the product when fresh. To prepare delicate foods like meat, fish, berries, bread, etc., it is advisable to pre-freeze them first. In the first twenty-four hours there is no risk of freezer burns, so you can vacuum-seal the products frozen the previous day in MAGIC VAC® bags, and then keep them in the freezer for long periods so as to preserve all the nutritional values and flavour of the product you have packed. When vacuum sealing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum-seal it, add a label and replace in your freezer.

To vacuum-seal vegetables, peel them and then blanch them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum-seal them in convenient portions.
If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing. With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum-seal it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food.

To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing greaseproof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

Vacuum sealing for the fridge
Appropriate portions of food can be prepared in advance, then vacuum-sealed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

Vacuum sealing for the pantry
Even foods that can keep at room temperature (like, for example, coffee, flour, pasta, sugar, etc.) can benefit from vacuum sealing. If these products are to remain unused for several days, such as when you go away on holiday, it is advisable to protect all foods by vacuum sealing. They will keep better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

Defrosting food in bags
To defrost vacuum-sealed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly. Bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature. When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to let the steam escape. When the food has been defrosted, it must be consumed immediately. Do not re-freeze it.

Repackaging pre-packed food
Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold pre-packed in factory-prepared vacuum bags. To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them in MAGIC VAC® bags after the factory package has been opened.
Pre-packed foods must always be consumed by the use-by date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.

Useful tips...
- For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- In order to avoid the suction of liquids when vacuuming very damp food (like e. g. meat or blanched vegetables) you can additionally wrap it in cling film or place a kitchen tissue inside at the front edge of the bag so that escaping liquid is soaked up.

- There are many non-food products which can be vacuum-sealed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car. Also, you can extend the storage time of pipe tobacco. Silverware and collections can also be vacuum-sealed to protect the items against oxidation, etc.

Using MAGIC VAC® containers

WARNING: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of MAGIC VAC® and cause injury.
Freezing food in containers
To freeze food in plastic containers use only MAGIC VAC® containers or, in the case of glass receptacles, use tempered glass suitable for freezer temperatures.
Preparing food for vacuum sealing in containers
Vacuum sealing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness. Salad foods, vegetables and herbs can be cleaned for the whole week and kept in a MAGIC VAC® container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.
WARNING: Liquids must be cooled before vacuum sealing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising.
Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum sealing. This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the Vacuum Cap seal.
Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum-sealed in a MAGIC VAC® container and kept in the fridge. This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.
Pantry items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum-sealed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.
Marinating food in containers
Use the square MAGIC VAC® Executive containers.
To marinade meat, poultry or fish, pierce the surface of the food and place it in a MAGIC VAC® Executive container, covered with the marinade of your choice. Vacuum-seal the container and cool in the fridge for at least 20 minutes. The food will be as tasty as if it had been left to marinade overnight!
Tips for preserving food in jars
To preserve food in jars, use lids which have been checked and are free from defects. To create and maintain a good vacuum, the seals of the lids must be in perfect condition. To keep the lids in good condition, immerse them in boiling water for three minutes and then rub the dry seal with a drop of oil. This will restore the necessary elasticity to the seals of the lids.

Important notes
In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum-seal the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.

- Place the packs of vacuum-sealed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum-sealed, it can be vacuum-sealed again. Follow the instructions for repacking pre-packed food and for freezing the food as described.
- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum-seal or in other lowoxygen content environments.
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum sealing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum sealing extends the life of food like nuts, coconut flakes, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum sealing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior to vacuum sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum-sealed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum-sealed fresh for storage in the fridge. To prepare these foods for vacuum sealing, blanch and freeze them.
- **To ensure correct and safe vacuum sealing, use only original MAGIC VAC® bags, containers and accessories.**

MAGIC VAC® ACCESSORIES



high-quality bags
and rolls, reusable



containers for microwave,
refrigerator and freezer



universal lids
and bottle caps

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektri-schen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-02/12